AILLADE DE BLETTES AUX ANCHOIS

Pour 4 personnes: 750 g de côtes de blette, 1 tête d'ail, 12 à 15 filets d'anchois au sel ou, à défaut, à l'huile, 1 bouquet de persil, 1 oignon, sel, poivre, huile, beurre.

Coupez les côtes en tronçons. Mettez-les à blanchir dans une grande quantité d'eau bouillante avec une petite cuillerée à café de sel et une dizaine de gousses d'ail laissées entières dans leur peau. Lorsque l'ébullition se rétablit, couvrez et faites cuire en 15 minutes environ à petits bouillons. Si vous utilisez des anchois au sel (cela est souhaitable, car leur goût est plus net que celui des anchois à l'huile), enlevez arêtes et peaux puis lavez-les longuement à l'eau fraîche courante et égouttez-les. Epluchez 1 oignon et hachez-le très finement. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile et autant de beurre dans une cocotte en fonte ou en terre, mettez-y le hachis d'oignon à revenir doucement, sans toutefois prendre couleur. Ajoutez, après 5 minutes, la moitié des filets d'anchois. Passez les blettes qui sont maintenant cuites, et récupérez les gousses d'ail. Pressez-en la moitié, faites-en une petite purée, ajoutez-la au contenu de la cocotte et mélangez le tout jusqu'à ce que les anchois se trouvent bien amalgamés à l'ail et a l'oignon. Mettez alors les bettes bien égouttées, dans cette petite sauce, mélangez avec précaution avec une cuiller en bois, salez, (uniquement si vous utilisez des anchois à l'huile) poivrez bien, ajoutez un peu de persil haché et posez sur les blettes le reste des filets d'anchois ainsi que les gousses d'ail réservées entières, Laissez mijoter 20 minutes environ. Dressez sur un plat chaud et décorez avec les filets d'anchois, les gousses d'ail et quelques petits bouquets de persil.

BLETTES A LA SAUCE MORNAY

Otez les feuilles pour ne conserver que les côtes. Coupez-les en tronçons. Emplissez d'eau à demi l'auto-cuiseur. Salez. Faites bouillir. Jetez-y les côtes de blettes. Fermez l'auto-cuiseur. Laissez cuire 8 minutes à partir de mise en rotation de la soupape. Pendant ce temps, préparez une sauce Mornay. Egouttez les blettes. Couvrez-les de sauce Mornay Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé. Mettez à gratiner à four chaud 5 minutes. Les bettes cuites ainsi qu'il est indiqué ci- dessus peuvent être présentées arrosées simplement de jus de viande ou de beurre fondu. Une sauce tomate convient également très bien.

BLETTES A LA SAUCISSE

Pour 3 à 4 personnes: 6 grosses côtes de blettes, 2 saucisses de Morteau cuites (15 à 20 mn dans de l'eau frémissante), 3/4 de litre de bouillon, 30 g de beurre, 30 g de farine, 15 cl de crème fraîche, 80 g de comté râpé, le jus d'un citron.

Coupez les côtes de blettes en tronçons de 4 à 5 cm et faites-les cuire à l'eau bouillante salée et additionnée du jus de citron. Rafraîchissez-les et égouttez-les. Préparez une sauce à gratin: faites un roux avec le beurre, la farine et versez dessus le bouillon, laissez cuire 10 à 15 mn, ajoutez la crème fraîche et assaisonnez. Dans un plat à gratin disposez les côtes de bettes,

ajoutez les saucisses détaillées en rondelles, recouvrez le tout de sauce, parsemez de comté râpé et faites gratiner. Accompagnez d'une salade.

BLETTES A LA TOMATE

Pour 5 personnes 1 botte de bettes, 50 g de farine, 1 verre de lait, 4 oeufs, 60 g de beurre, 1/2 verre d'huile d'olive, thym, laurier, sel, poivre, muscade, 1 kg de tomates.

Utiliser le vert des blettes. Faire blanchir 20 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et hachez-les. Mettez ce hachis à revenir dans 50 g de beurre fondu, saupoudrez de farine, laissez sur le feu 3 à 4 mn, mouillez avec le lait, salez, poivrez, ajoutez la muscade. Laissez mijoter jusqu'à évaporation du lait. Hors du feu, incorporez les oeufs battus en omelette, relevez de thym, de laurier. Versez dans un moule beurré, faites cuire au four au bain-marie pendant 35 mn. Mettez les tomates dans une casserole, ajoutez du thym, du laurier, 2 c à soupe d'huile. Faites réduire 30 mn. Laissez le pain de légume refroidir 5 mn, démoulez sur un plat, nappez de coulis de tomate.

BLETTES A LA TOMATE

Préparation 30 minutes, cuisson 30 minutes. 800 grammes de blettes, 2 gousses d'ail, 1 verre et 1/2 de tomate crue (ou purée de tomate en conserve en quantité moindre), huile, 6 filets d'anchois, sel, poivre.

Utilisez la partie verte, laissant les côtes pour d'autres utilisations. Coupez les feuilles en tronçons, faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée, égouttez-les, coupez-les en morceaux plus petits si c'est nécessaire. Faites chauffer à la poêle un peu d'huile avec les deux gousses d'ail: ôtez l'ail dès qu'il a blondi. Unissez à l'huile les filets d'anchois, écrasez-les, à la cuillère, tout en remuant. Ajoutez à ce point la purée de tomate, salez et poivrez, laissez cuire une dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Enfin, faites cuire les blettes dans cette sauce tomate.

BLETTES AU CITRON

Préparation: 20 mn. Cuisson: 20 mn. 1 botte de blettes, 1 citron, 5 c à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Retirez le vert des blettes et faites-le tremper dans l'eau froide. Pelez les côtes à l'aide d'un économe pour enlever tous les fils. Découpez-les en petits tronçons lavez-les rapidement et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 mn. Egouttez-les et réservez. Essorez les feuilles des blettes et découpez-les en lanières. Pelez l'ail et pressez-le. Dans une cocotte, faites chauffer 2 c à soupe d'huile d'olive. Mettez-y le vert de blettes, ajoutez l'ail pressé, salez et poivrez, laissez fondre à feu doux pendant 5 mn environ, puis ajoutez les côtes déjà cuites. Couvrez et laissez mijoter 10 m à feu doux. Laissez refroidir et, au moment de déguster pressez le jus du citron et mélangez-le aux 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive restantes.

Arrosez avec le mélange jus de citron-huile d'olive, vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Préparé la veille, ce plat sera meilleur.

BLETTES AU GRATIN

Préparation: 25 minutes Cuisson: 55 minutes. Pour 6 personnes: 1 gros pied de blettes, 150 g de beurre, 4 gousses d'ail, 2 dl de crème, 8 oeufs, 1 pincée de noix muscade rapée, sel, poivre.

Coupez la partie verte des feuilles de blettes et hachez-les, coupez les côtes en bâtonnets. Faites bouillir une casserole d'eau, salez-la, mettez-y les côtes de blettes à cuire 25 minutes à petite ébullition. Pendant ce temps, faites fondre 40 grammes de beurre; jetez-y les feuilles de blettes hachées, salez et poivrez légèrement; couvrez le récipient et laissez cuire 15 minutes à feu très doux. Epluchez et écrasez l'ail. Cassez les oeufs dans une jatte; ajoutez-y la crème, la noix muscade, l'ail, du sel et du poivre, battez en omelette. Egouttez les côtes de bettes; retirez les feuilles de blettes étuvées du feu; incorporez-y la moitié du reste du beurre. Enduisez un plat à gratin avec 15 grammes beurre; coupez le reste en petits morceaux. Recouvrez le fond du plat de côtes de blettes, ajoutez quelques morceaux de beurre, puis une couche de feuilles de bettes hachées; recommencez jusqu'à épuisement des éléments, en terminant par une couche de côtes de blettes; arrosez le tout les oeufs battus; faites cuire 30 minutes à four chaud. Servez dès la sortie du four dans un plat de cuisson.

BLETTES AU GRATIN

Faites cuire 1 kg de blettes coupées en morceaux à l'eau bouillante salée pendant 30 mn (10 mn en autocuiseur). Egouttez et hachez-les. Faites un roux blond avec 40 g de beurre et 30 g de farine, mouillez avec 1/2 l de lait, faites épaissir en remuant, assaisonnez. Ajoutez 2 jaunes d'oeufs, 60 g de gruyère râpé. Mélangez au hachis de blettes, versez dans un plat et passez à four chaud 15 mn.

BLETTES AU GRATIN

Faire revenir des oignons, ajouter des tomates pelées et faire cuire un peu pour que les tomates tombent, ajouter alors les côtes de blettes finement coupées et de l'ail écrasé, sel, poivre. Cuire 1 heure ou plus si nécessaire. Mélanger les blettes avec du gruyère râpé, les verser dans un plat à gratin beurré, parsemer de gruyère râpé, gratiner 30 mn environ.

BLETTES AU GRATIN

Pour 6 personnes. Préparation 20 mn, cuisson: 30 mn + 20 mn. 2 kg de bettes. Sauce: 50 g de beurre 40 g de farine, 1/2 litre de lait, sel, poivre, noix muscade, 3 jaunes d'oeufs, 75 g de fromage râpé.

Nettoyez les bettes. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 mn. Egouttez-les et coupez-les en morceaux. Disposez-les dons un plat allant au four et faites gratiner 20 mn environ couver de la sauce.

BLETTES AU THON

1 botte de blettes, 1 petite boîte de miettes de thon à l'huile, une douzaine d'olives vertes et noires, 2 anchois, 1 c à soupe de concentré de tomate, 1 gros oignon, 3 gousses d'ail, huile d'olive.

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile, ajouter les blettes (partie verte et blanche) coupées finement, les anchois écrasés, les gousses d'ail pilées, le concentré de tomates, les olives cuites à l'eau 2 mn et coupées en morceaux. Cuire jusqu'à ce les blettes soient tombées. Ajouter les miettes de thon égouttées. Cuire 20 mn environ.

BLETTES AUX HERBES

1 botte de blettes, 1 livre d'épinards, 1 poignée d'oseille, 3 cuillerées à soupe de persil et cerfeuil hachés, 60 g de beurre, sel, poivre, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 verre d'eau.

Epluchez les bettes, ne conservez que les côtes. Coupez celles-ci en tronçons les débarrassant des plus gros de leurs fils. Lavez l'oseille et les épinards, hachez-les grossièrement. Faites fondre le beurre dans un autocuiseur, mettez-y l'oseille et les épinards à assouplir, ajoutez les côtes de bettes, les fines herbes, du sel, du poivre. Recouvrez d'eau. Laissez cuire 8 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Une fois le feu éteint, ajoutez la crème fraîche et mélangez. Vous pouvez servir avec des oeufs pochés disposés par-dessus.

BLETTES SAUCE MOUSSEUSE

Pour 6 personnes: une grosse botte de côtes de blettes. Pour la sauce: 400 g de beurre clarifié, 5 jaunes d'oeufs, 2 citrons, sel, poivre de Cayenne. Temps de préparation: 10 minutes. Temps de cuisson: 30 minutes environ.

Couper les blettes en morceaux, les jeter dans l'eau bouillante salée. Cuire 20 minutes environ. Egoutter, tenir au chaud. Clarifier le beurre: le faire fondre à feu très doux. L'écumer et ne se servir que de la partie liquide du beurre en laissant au fond le petit lait et les déchets. Préparation de la sauce: dans une cocotte en verre culinaire, largement évasée, mettre les jaunes d'oeufs trois demi-coquilles d'oeuf d'eau froide un peu de sel et une pointe de couteau de poivre de Cayenne. Mettre la casserole dans un bain-marie tenu chaud mais non bouillant. Battre au fouet continuellement. Le mélange doit devenir épais, mousseux, crémeux. Si la cuisson est trop rapide, retirer la cocotte du bain-marie et continuer à fouetter hors du feu, puis la remettre au bain-marie, sans cesser de fouetter. Lorsque le mélange est à point, retirer du bain-marie et laisser un peu refroidir sans cesser de fouetter. ajouter peu à peu le beurre

clarifié. Pour réussir la sauce. il faut que le beurre et les oeufs soient à peu près à la même température. Disposer les côtes de blettes dans un légumier chauffé. Ajouter le jus de citron à la sauce et verser celle-ci sur les bettes. Servir aussitôt. On peut remplacer les blettes par des salsifis en conserve préalablement réchauffés. Les salsifis en conserve sont plus économiques que les frais, compte tenu du temps d'épluchage.

CHAUSSONS AUX FEUILLES DE BLETTES

Faites cuire les feuilles lavées 5 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, hachez-les et faites les étuver doucement à l'huile avec 2 oignons hachés. Quand les feuilles sont cuites (10 mn environ), ajoutez 1 c à soupe de persil haché et une pincée de romarin en poudre, salez et poivrez. Répartissez la préparation sur des rectangles de pâte feuilletée, repliez en chaussons et faites cuire 20 mn à four chaud.

COTES DE BLETTES AU FOUR

Pour 4 personnes: 1,500 kg de côtes de bettes, 1/2 litre de sauce béchamel, 150 g de gruyère, 6 c à soupe de coulis de tomates, sel, une pincée de poivre de Cayenne, 50 g de beurre.

Faites cuire les côtes de bettes à l'eau bouillante salée, pendant 30 mn. Egouttez-les et séchez-les sur un linge. D'autre part, mélangez la béchamel avec 100 g de gruyère râpé et le coulis de tomates. Rectifiez l'assaisonnement et joignez le poivre de Cayenne. Mélangez les bettes et la sauce, mettez le tout dans un plat à gratin. Saupoudrez du reste de fromage, parsemez de noisettes de beurre et faites gratiner.

COTES DE BLETTES AU GRATIN

Préparation: 20 mn. Cuisson: 1 heure. Pour 4 personnes: 800 g de côtes de blettes, 50 g de beurre; 30 g de farine, 1/4 de litre de lait, 1 pincée de noix muscade râpée, 1 c à soupe de crème, 100 g de gruyère râpé, sel et poivre.

Faites bouillir une grande casserole d'eau; salez-la largement. Grattez les côtes de bettes; coupez-les en tronçons. Jetez les côtes de bettes dans l'eau bouillante; laissez-les cuire 1 heure environ à petite ébullition. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux; saupoudrez avec la farine; mélangez 2 minutes à feu doux, puis arrosez avec le lait: délayez soigneusement; salez et poivrez; laissez cuire 15 minutes à feu doux. Quand la béchamel est cuite, incorporez-y la moitié du gruyère râpé, la crème et la noix muscade. Egouttez les bettes; disposez-les dans un plat à gratin; nappez-les avec la béchamel; saupoudrez avec le reste du gruyère râpé. Mettez à gratiner 10 minutes dans le haut du four très chaud. Servez dès la sortie du four dans le plat de cuisson.

COTES DE BLETTES AU LARD

Pour 4 à 6 personnes: 1,500 kg de côtes de blettes, 200 g de lard fumé, 50 g de beurre, 2 échalotes, 1 verre de bouillon, 2 bonnes c à soupe de crème fraîche, persil haché.

Coupez les côtes en morceaux, lavez-les. Coupez le lard en lardons, faites-les revenir dans le beurre pendant 10 mn en remuant, Ajoutez les échalotes hachées, les blettes, mouillez de bouillon à hauteur, assaisonnez; couvrez et laissez mijoter 40 mn. Au moment de servir, liez avec la crème et saupoudrez de persil.

FEUILLES DE BLETTES A LA POELE

Pour 4 personnes: 1 kg de feuilles de blettes, 3 c à soupe d'huile, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Faites cuire les feuilles de blettes à l'eau bouillante salée. Egouttez et pressez-les pour éliminer tout excès de liquide. Faites chauffer l'huile à la poêle avec la gousse d'ail écrasée. Retirez l'ail lorsqu'il a pris couleur. Mettez les feuilles de bettes, poivrez de poivre du moulin. Laissez cuire quelques minutes en remuant à la cuillère en bois.

FEUILLES DE BLETTES FARCIES

Faire revenir et cuire à découvert, dans deux poêles, des aubergines épluchées coupées en petits dés et des côtes de blettes coupée menu. Faire un coulis de tomates avec des oignons revenus, de l'ail des tomates, thym, laurier, persil, sel, poivre et le passer à la moulinette. Quand les aubergines et les blettes sont cuites les mélanger et ajouter de la mie de pain rassis émiettée. Faire blanchir les feuilles de blettes et les farcir des aubergines. Fermer en paquets et mettre au four 1/4 d'heure. Napper du coulis pour servir.

FEUILLES DE BLETTES FARCIES

Mélangez 1 oignon haché, 400 g de mouton, 200 g de boeuf haché, 1 oeuf, poivre, sel, fines herbes et 150 g de riz cru. Faites des petites boulettes et enveloppez-les de feuilles de blettes blanchies. Cuisez-les avec un peu d'huile dans une cocotte où elles seront bien serrées Arrosez de 3 verres de bouillon. Au bout d'une heure incorporez à à la sauce hors du feu 3 c à soupe de jus de citron et 1 jaune d'oeuf.

FEUILLES DE BLETTES FARCIES A LA VIANDE

1 oignon, 1 carotte, 300 g de viande hachée (porc et veau), 2 oeufs, 4 c à soupe de parmesan râpé, un bouquet de persil, 2 branchettes de menthe, sel, poivre, 1 botte de bettes, 3 c à soupe d'huile, 1 citron non traité, 1 dl de bouillon (eau et cube).

Pelez et hachez finement l'oignon et la carotte, mélangez-les à la viande, joignez les oeufs battus, le fromage, les herbes hachées et l'assaisonnement. Malaxez bien le tout pour avoir une farce homogène. D'autre part, nettoyez les blettes, ne gardez que les feuil]es (avec les tiges, vous pourrez faire un gratin). Faites blanchir les feuilles 1 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et mettez-les bien à plat sur un papier absorbant. Disposez sur chaque feuille une cuillerée de farce, roulez et ficelez avec du fil fin de cuisine. Déposez les roulades dans un plat allant au four, arrosez d'un filet d'huile et parsemez de tranches de citron. Versez un peu de bouillon dans le fond du plat, couvrez d'une feuille de papier d'aluminium et faites cuire à four chaud (200°C) pendant 50 mn environ. Laissez refroidir dans le jus rendu.

GRATIN DE COTES DE BLETTES

Pour 5 à 6 personnes: 2 kg de blettes, 80 g de fromage râpé, persil, 2 oeufs, 40 cl de crème épaisse, noix muscade, sel, poivre.

Faire blanchir les blettes 20 à 25 mn. Egouttez. Mettez un couche de blettes dans un plat à gratin huilé, assaisonnez avec muscade râpée, sel, poivre. Saupoudrez de fromage râpé et d'un pincée de persil haché. Faites ainsi plusieurs couches. Nappez le tout avec de la crème épaisse battue à feu doux avec 2 jaunes d'oeufs. Saupoudrez de chapelure et faites gratiner à four chaud pendant 15 mn.

HACHIS POITEVINE

Faites étuver au beurre 4 belles feuilles de blettes hachées. Couvrez, laissez cuire à feu doux 25 mn. Faites blondir au beurre 3 oignons hachés. Ajoutez 500 g de boeuf bouilli haché, 2 gousses d'ail écrasées, du persil haché. Salez, poivrez, saupoudrez d'une c à soupe de farine. Laisser dorer en remuant, puis mouillez avec 4 c à soupe de bouillon et ajoutez les blettes. Saupoudrez de chapelure et faites gratiner.

LASAGNES DE THON A L'HUILE

Pour 6 personnes. Nettoyer 1 coeur de blette, séparer les feuilles des côtes et couper ces dernières en petits tronçons. Plonger les feuilles 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, les passer sous l'eau froide et les égoutter. Mettre les tronçons de côtes dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire 10 minutes, les égoutter et les sécher. Tapisser le fond d'un moule rectangulaire (18 X 10 cm) à bord haut d'une couche de feuilles de blette. Répartir dessus 1 cm de thon à l'huile d'olive émietté, ajouter une cuillerée à soupe de câpres égouttées, poser dessus une autre couche de feuilles de blette, une couche de thon, des câpres, et ainsi de suite. Presser l'ensemble, ajouter quelques cubes de tomate, arroser d'un filet d'huile d'olive. Verser dans un saladier 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, ajouter 1 cuillerée à café de crème d'anchois, 1 cuillerée à soupe de vinaigre de Xérès, émulsionner, ajouter les côtes de blette et mélanger. Servir les lasagnes de thon avec la salade de côtes de blette.

POUNTI

Pour 8 personnes: 3 tiges de bettes, 150 g de jambon d'York en une tranche, 120 g de lard de poitrine demi-sel, 300 g de pruneaux moelleux, 1 oignon, 1 bouquet de persil, 5 oeufs, 250 g de farine, 1/21 de lait, 25 g de beurre, sel, poivre, sucre, 1 bol de thé léger.

Mettez les pruneaux à gonfler dans le thé tiède légèrement sucré. Séparez le vert des bettes de la côte, réservez ces côtes pour un autre usage, lavez ces feuilles, égouttez-les, séchez-les sur du papier absorbant. Pelez l'oignon. Hachez ensemble vert des bettes, oignon, lard, jambon et persil. Faites chauffer le four (thermostat 6 1/2 - 210). Mettez la farine dans une terrine, ajoutez petit à petit le lait froid en remuant avec une cuillère en bois, puis incorporez les oeufs entiers un par un en travaillant chaque fois longuement la pâte. Poivrez. Incorporez enfin le hachis d'herbes et de viandes en travaillant avec la cuillère pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez les pruneaux bien égouttés. Beurrez un grand plat à gratin. Versez-y la préparation et enfournez pour au moins 1 h. Vérifiez que le pounti est cuit en y enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir très nette.

RESTE DE FEUILLES DE BLETTES

Pour utiliser un reste de feuilles de bettes cuites: faites-en une farce en le mélangeant à 200 g de fromage blanc égoutté, 100 g de jambon cuit haché, un peu de noix muscade râpée et fourrez-en des crêpes ou des ravioli; ou bien, faites-en un gratin en le mélangeant à 1/2 litre de sauce béchamel additionnée de 1 oeuf battu, et en saupoudrant de fromage râpé.

SALADE AUX TROIS LEGUMES CARO

Préparation et cuisson 45 mn. Pour 6 personnes: 750 g de carottes, 1,500 kg de blettes, 4 gousses d'ail, gros sel, olives noires. Pour la sauce: 1 citron, 3 c à soupe d'huile, 1 c à café de cumin en poudre, 1 pincée de piment doux, 1 bouquet de persil.

Epluchez les carottes. Portez une casserole d'eau à ébullition. Ajoutez 1 pincée de gros sel, 2 gousses d'ail. Lorsque l'eau bout, ajoutez les carottes. Faites-les cuire 25 mn environ. Lavez les blettes. Epluchez-les en séparant les côtes des feuilles vertes. Faites cuire séparément côtes et feuilles à l'eau bouillante salée avec une gousse d'ail, 10 mn environ pour les côtes. Egouttez les carottes. Laissez les refroidir puis coupez-les en rondelles. Egouttez les côtes. Coupez-les en morceaux réguliers. Hachez grossièrement le vert après en avoir retiré toute l'eau. Disposez ces éléments dans un saladier. Lavez et hachez le persil. Mélangez dans un bol le jus du citron, le piment, le cumin et l'huile. Arrosez-en les différents légumes. Mettez à refroidir. Servez bien frais avec des olives noires.

TIAN DE FEUILLES DE BLETTES

500 g de feuilles de blettes, 40 g de beurre, 10 cl de crème, 8 filets d'anchois, 2 tomates, 100 g de parmesan râpé.

Cuire 10 mn les feuilles de blettes. Egouttez et hacher grossièrement. Beurrer un plat, disposez les feuilles de blettes, arroser de crème, ajouter les filets d'anchois en croisillons; les tomates pelées épépinées, du sel, du poivre, le parmesan et des noisettes de beurre. Gratiner 20 mn à four chaud (220° 7/8).

TOURTE AUX BLETTES

Préparation: 35 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 6 personnes: 1 botte de feuilles de blette, 6 oeufs, 6 tranches de jambon cru, sel, poivre, 450 g de pâte feuilletée surgelée, 1 oeuf pour dorer.

Enlever le haut des feuilles de bettes puis hacher grossièrement le reste (côtes et vert); les blanchir à l'eau bouillante salée. Faire durcir les oeufs, les écaler et les couper en quartiers; couper aussi les tranches de jambon en morceaux. Abaisser la pâte en deux rectangles d'égales dimensions. Sur l'un des rectangles, disposer en couches alternées les bettes, les morceaux de jambon et les quartiers d'oeufs durs. Assaisonner au fur et à mesure et recouvrir avec le deuxième rectangle de pâte. Souder les bords avec un peu d'eau. Dorer à l'oeuf battu et faire cuire 20 minutes à four chaud (250°C th 7-8). Cette tourte pourra aussi bien être servie chaude que tiède ou même froide. Le jambon cru peut être remplacé par un talon de jambon de Paris que l'on détaillera, alors en gros dés.

TOURTE AUX FEUILLES DE BLETTES

Nettoyez 1 kg de feuilles de blettes et plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez cuire 15 mn, puis égouttez et pressez bien. Hachez-les. Faites revenir au beurre 300 g de chair à saucisse. Ajoutez 1 oignon et 2 gousses d'ail hachés, puis les feuilles de bettes. Faites revenir le tout en remuant. Etalez au rouleau 500 g de pâte brisée. Avec la moitié de la pâte, foncez un moule à manqué. Remplissez de farce, recouvrez avec la deuxième abaisse. Faites un trou au milieu, dorez le dessus au jaune d'oeuf. Faites cuire 45 mn à four chaud.

TOURTE AUX FEUILLES DE BLETTES

Préparation: 30 mn. Cuisson: 35 mn. Repos de la pâte: 2 heures. Pâte: 250 g de farine, 100 g de beurre, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 1 dl d'eau. Garniture: 600 g de feuilles de blettes, 125 g de raisins de Corinthe trempés au rhum, 75 g de fromage râpé (parmesan, gruyère), 75 g de pignons, 1 oeuf, 1/2 tasse de crème, sel.

Préparer la pâte; la rouler en boule, la laisser reposer. Laver, sécher les blettes; retirer les côtes, hacher finement les feuilles. Bien mélanger les blettes à la crème, aux pignons, au fromage râpé, aux raisins égouttés, à l'oeuf, au sel. Abaisser la pâte. Foncer une tourtière avec les 2/3. Garnir avec cette préparation, recouvrir d'une mince couche de pâte. Ourler les bords de la tourte. Piquer sa surface avec une fourchette. Cuire à four modéré.